

虎萬元逸品コース

Special Toramangen Course

虎萬元の楽しい嬉しい其の時々に出会う逸なる
食材を取り入れたコースです

先付	銀杏の豆腐 Gingko nuts tofu
珍味	上海蟹紹興酒漬け 柚子の香り Shanghai crab marinated in shaoxing wine w/ yuzu fragrance
冷菜	前菜 5 種盛り 5 kinds of appetizers
點心	フカヒレと蟹味噌小籠包 Shark fin & crab roe soup dumplings
魚	クエの薄切り湯引き 葱熱油がけ Thinly sliced grouper seared in hot water, topped w/ scallion-infused hot oil
肉	熊の手と鮑の醤油煮込み Bear paw & abalone simmered in soy sauce
菜	旬菜のお浸し Seasonal vegetable simmered dish
飯	山形牛リブロースと松茸の炊き込みご飯 Rice cooked w/ Yamagata beef ribeye & matsutake mushroom
湯	すっぽん薬膳スープ Softshell turtle & herbs soup
甘味	なつめ羊羹 マスカットくず餅 八宝茶 Natsume bean paste bar, muscat Japanese jelly starch cake & eight treasure tea

お一人様 **20,000** (22,000) 二名様より

-
- + 熊の手 100g 10,000 (11,000)
色々なサイズをご用意しております。スタッフにお問い合わせください。
 - + フカヒレの姿煮 8,000 (8,800) (1名様/2名様より)
 - + 鮑料理 4,000 (4,400) (1名様/2名様より)
 - + Bear paw 100g 10,000 (11,000) (Variety of size available. Please ask our staff)
 - + Braised Shark Fin 8,000 (8,800) (one person / from two persons)
 - + Abalone dish 4,000 (4,400) (one person / from two persons)

虎萬元特選コース

Special Toramangen Course

季節の食材を使った中国家庭料理の
おまかせコースです

先付	百合根のお粥 海老卵がけ Lily bulb rice porridge w/ shrimp & egg
前菜	前菜 5 種盛り 5 kinds of appetizers
珍味	上海蟹紹興酒漬け 柚子の香り Shanghai crab marinated in shaoxing wine w/ yuzu fragrance
點心	すっぽん小籠包 Soft-shelled turtle xiao long bao
揚	松茸丸ごと一本揚げ Matsutake mushroom tempura
湯	焼きフカヒレ松茸薬膳スープ Grilled shark fin, matsutake mushroom & herbs soup
肉	和牛ほほ肉と海老芋煮込み Wagyu beef cheek & shrimp yam stew
魚	ハタの金華ハム蒸し Steamed grouper w/ jinhua ham
飯・麺	上海蟹味噌の麺 又は 雑炊 Shanghai crab roe noodles or rice porridge
甘味	なつめ羊羹 マスカットくず餅 Natsume bean paste bar & muscat Japanese jelly starch cake

お一人様 **15,000**(16,500) 二名様より

-
- + 熊の手 100g 10,000 (11,000)
色々なサイズをご用意しております。スタッフにお問い合わせください。
 - + フカヒレの姿煮 8,000 (8,800) (1名様/2名様より)
 - + 鮑料理 4,000 (4,400) (1名様/2名様より)
 - + Bear paw 100g 10,000 (11,000) (Variety of size available. Please ask our staff)
 - + Braised Shark Fin 8,000 (8,800) (one person / from two persons)
 - + Abalone dish 4,000 (4,400) (one person / from two persons)

虎萬元時菜コース

Standard Toramangen Course

虎萬元のスタンダードコースです

先付	百合根のお粥 干し肉のせ Lily bulb rice porridge w/ dried meat
前菜	前菜5種盛り 5 kinds of appetizers
珍味	上海蟹紹興酒漬け 柚子の香り Shanghai crab marinated in shaoxing wine w/ yuzu fragrance
碗	蕪蒸し フカヒレスープがけ Steamed turnip w/ shark fin soup
點心	松茸の小籠包 Matsutake mushroom xiao long bao
揚	松茸丸ごと一本揚げ Matsutake mushroom tempura
肉	林ポークの東坡肉 大和芋とろろかけ Hayashi pork dongpo meat w/ grated yam
魚	甘鯛の松笠揚げ 唐辛子炒め Deep-fried spicy tilefish w/ crispy scales
飯	昆布締め秋刀魚の炊き込みご飯 Rice cooked w/ kombu-cured pacific saury
湯	山伏茸の蒸しスープ Steamed soup w/ Yamabushi mushrooms
甘味	なつめ羊羹 マスカットくず餅 Natsume bean paste bar & muscat Japanese jelly starch cake

お一人様 **10,000**(11,000) 二名様より

- + 熊の手 100g 10,000 (11,000)
色々なサイズをご用意しております。スタッフにお問い合わせください。
- + フカヒレの姿煮 8,000 (8,800) (1名様/2名様より)
- + 鮑料理 4,000 (4,400) (1名様/2名様より)
- + Bear paw 100g 10,000 (11,000) (Variety of size available. Please ask our staff)
- + Braised Shark Fin 8,000 (8,800) (one person / from two persons)
- + Abalone dish 4,000 (4,400) (one person / from two persons)